

CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/Garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Fritteuse

Friteuse • Friteuse
Freídora • Fritadeira
Friggitrice • Frityrgryte
Deep fryer • Frytownica
Fritéza • Fritőz
Фритюр



FR 2881



Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Indice • Innhold
Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Содержание



Übersicht Bedienelemente

1 Deckel (abnehmbar)
2 Knopf zum Öffnen des Deckels
3 Gehäuse
4 POWER ON/OFF Taste
5 POWER – Kontrolllampe
6 HEATING – Temperatur-Kontrolllampe
7 Temperaturregler
8 Griff Frittierkorb
9 Knopf zum Absenken des Griffs
10 Netzanschluss

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden ”Speziellen Sicherheitshinweise...”.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
- Halten Sie den Deckel (1) während des Gebrauchs fest geschlossen.
- Befüllen Sie den Korb außerhalb der Fritteuse um Spritzer zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.
- **Achtung:** Niemals Fett und Öle mischen, die Fritteuse könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl und Fettsorten untereinander ist gefährlich!
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Gerätedeckel. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.

Einleitung

Diese Fritteuse ist mit einem regelbaren Thermostaten ausgestattet, so dass die Temperatur dem Frittiergut individuell angepasst werden kann.

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung bitte aufmerksam durch, so dass Sie Ihre Fritteuse optimal und sicher benutzen können.

Anschluss

Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz angeschlossen werden.

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie die Verpackung. Öffnen Sie die Fritteuse durch Drücken des Knopfes (2). In der Fritteuse befindet sich der Frittierkorb. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse.
2. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel, das Gehäuse, den Behälter und den Frittierkorb, wie unter REINIGUNG beschrieben, zu säubern.
3. Verbinden Sie das beiliegende Netzkabel mit einer vorschriftsmäßig installierten Schutzkontaktsteckdose 230 V/50 Hz und des Netzanschlusses (10) an der Rückseite des Gerätes.

Hinweise für die Benutzung

1. Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurückgebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes frites). Nach 8-10maligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln.
2. Frittierfett muss hocherhitzbar sein. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett. Bitte verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können. Zur Verminderung des Acrylamid-Gehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln (Kartoffeln, Getreide) wird empfohlen, beim Frittieren eine Temperatur von 170 °C (evtl. 175 °C) nicht zu überschreiten. Des Weiteren gilt, die Frittierzeit möglichst kurz zu halten und das Frittiergut maximal goldgelb zu frittieren.
3. Wählen Sie die geeignete Frittiertemperatur, und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
4. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
5. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
6. Der Frittierkorb darf max. zu 2/3 befüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.

7. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.
8. Nach Gebrauch der Fritteuse den Stecker aus der Steckdose ziehen.
9. Sollten Sie zufällig Ihre Fritteuse anschalten, wenn sich kein Öl bzw. Fett darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet. Das Gerät ist dann nicht mehr funktionsbereit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist.
2. Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie den Entriegelungsknopf (2) drücken.
3. Entnehmen Sie den Frittierkorb und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter. Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max-Markierung liegen.
   Bitte beachten Sie diesen wichtigen Hinweis!
   Sollte Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke und legen Sie es auf den Boden des Frittierbehälters.
   Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierkorb!
4. Stecken Sie den Stecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz und schalten Sie die Fritteuse mit der POWER ON/OFF Taste (4) ein. Schließen Sie den Deckel, während der Aufheizphase.
5. Die POWER-Kontrollampe (5) und die HEATING-Kontrolllampe (6) leuchten auf. Stellen Sie den Temperaturregler (7) auf die gewünschte Temperatur.
6. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die HEATING-Kontrolllampe (6). Die POWER-Kontrollleuchte bleibt an und zeigt die Betriebsfunktion an.
7. Befüllen Sie den Frittierkorb, bitte beachten Sie, dass der Korb nicht über dem heißen Fett befüllt wird. Öffnen Sie den Deckel und hängen Sie den Korb mit dem Frittiergut vorsichtig in die Aussparung. Der Frittierkorb befindet somit im heißen Fett.
8. Schließen Sie den Deckel. Lösen Sie den Griff (durch Drücken der Taste (9) am Griff).
9. Die HEATING-Kontrollleuchte schaltet sich während des Frittierens mehrmals ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird. Nach Ablauf der Frittierzeit (Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept), öffnen Sie vorsichtig den Deckel (Vorsicht, möglicherweise wird heißer Dampf freigesetzt). Entnehmen Sie nun den Frittierkorb.
10. Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen, indem Sie den Frittierkorb mit Hilfe der Vorrichtung am Korb, am Rand des Frittierfettbehälters einhängen.
11. Zum Ausschalten des Gerätes drücken Sie die POWER ON/OFF Taste (4) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Reinigung

1. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist.
2. Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Sie sollten jedoch auf jeden Fall nach der Benutzung 1–2 Stunden warten, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Zum Wechseln des Öls gießen Sie dieses bitte seitlich aus.
4. Bitte tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser ein.
5. Den Deckel können Sie nach oben abziehen, indem Sie die beiden seitlichen Halterungen am Deckelgelenk gleichzeitig nach hinten drücken. Dies erleichtert die Reinigung.
6. Reinigen Sie den Frittierfettbehälter, den Deckel und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushaltsspülmittel. Bitte nicht in Wasser tauchen.
7. Den Frittierkorb können Sie in gewohnter Weise im Spülbad reinigen.
8. Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen, damit die Fritteuse keinen Schaden nimmt!
9. Um die Filter auszutauschen, drücken Sie die Halterung der Filterabdeckung an der Innenseite des Deckels nach unten und ziehen Sie die Abdeckung nach vorne heraus.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in desem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service für unsere Haushaltsartikel und Unterhaltungselektronik

Zu technischen Fragen oder zur Bestellung von Verschleißteilen (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), wie z.B. Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel, Fernbedienung usw. können Sie sich, mit Angabe des Gerätetyps, an unsere Hotline-Adresse wenden:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte?
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder www.clatronic.com

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de steker uit de contactdoos (trek aan de steker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

- Beweeg het apparaat niet zolang het vet vloeibaar/heet is.
- Houd het deksel (1) tijdens het frituren goed gesloten.
- Vul de mand buiten de frituurpan om spatten te vermijden.
- Gebruik voor het frituren altijd de frituurmand.
- **Let op:** meng nooit vetten en oliën, de frituur kan daardoor overlopen. Ook het mengen van verschillende oliën en vetsoorten is gevaarlijk!
- Wanneer het apparaat begint te branden, probeer dan in géén geval de vlammen met water te blussen. Sluit het deksel van het apparaat. Doof de vlammen met een vochtige doek.

Inleiding

Deze friteuse is uitgerust met een regelbare thermostaat waarmee de temperatuur individueel kan worden aangepast aan het fituurgoed.

NL

Het is belangrijk dat u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig doorleest, zodat u deze friteuse optimaal en veilig kunt gebruiken.

Aansluiting

Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerde geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz.

Overzicht bedieningselementen

1 Deksel (afneembaar)
2 Knop voor het openen van het deksel
3 Behuizing
4 POWER ON/OFF-toets
5 POWER – controlelampje
6 HEATING – controlelampje temperatuur
7 Temperatuurregelaar
8 Handvat frituurmand
9 Toets voor het neerlaten van het handvat
10 Netaansluiting

Ingebruikname

Vóór de eerste ingebruikname

1. Verwijder de verpakking. Open de friteuse door de knop (2) in te drukken. In de friteuse bevindt zich de frituurmand. Verwijder alle voorwerpen uit de frituurpan.
2. Reinig het deksel, de ommanteling, de frituurmand en de pan zoals onder REINIGING beschreven staat.
3. Verbind de bijgevoegde netkabel met een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V/50 Hz en met de netaansluiting (10) op de achterzijde van het apparaat.

Gebruiksaanwijzingen

1. Verwijder regelmatig het in de olie achtergebleven frituurgoed (bijv. stukjes van de frites). Na 8 tot 10 maal gebruiken moet de olie vervangen worden.
2. Het frituurvet moet hoog kunnen worden verhit. Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet. Vermijd het gebruik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de friteuse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen. Ter vermindering van het acrylamidegehalte in zetmeelhoudende levensmiddelen (aardappels, graan) wordt aanbevolen, een tempratuur van 170 °C (eventueel 175 °C) bij het frituren niet te overschrijden. Verder is het belangrijk de frituurtijd zo kort mogelijk te houden en het te frituren product maximaal goudgeel te bakken.
3. Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgoed. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.

4. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen!
5. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
6. De frituurmand mag tot max. 2/3 worden gevuld. Maak de frituurmand nooit te vol.
7. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.
8. Trek na het gebruik van de friteuse de steker uit de contactdoos.
9. Indien u per ongeluk uw frituurpan inschakelt zonder dat zich olie of vet daarin bevindt, wordt automatisch de oververhittingsbeveiliging ingeschakeld. Het apparaat is dan niet meer bedrijfsgereed. Trek de netsteker uit de contactdoos.

Bediening

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. Ontgrendel het deksel door de ontgrendelingsknop (2) in te drukken.
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in het reservoir. Het vulniveau moet tussen min- en max-markering liggen.
   Neem deze belangrijke aanwijzing in acht!
   Wanneer u vet gebruikt, dient u dit in kleine stukjes te snijden en op de bodem van de frituurbak te leggen.
   Plaats het vet in géén geval in de frituurmand!
4. Steek de steker in een correct geïnstalleerde veiligheidscontactdoos 230V, 50 Hz en schakel de frituur in met de POWER ON/OFF-toets (4). Sluit het deksel tijdens de verwarmingsfase totdat deze inklikt.
5. Het POWER-controlelampje (5) en het HEATING-controlelampje (6) branden. Stel de temperatuurregelaar voor de stoomhoeveelheid (7) in op de gewenste temperatuur.
6. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft het HEATING-controlelampje. Het POWER-controlelampje blijft aan en geeft de bedrijfsfunctie weer.
7. Let bij het vullen van de frituurmand op dat de mand niet tot boven het hete vet gevuld wordt. Open het deksel en hang de mand met het te frituren product voorzichtig in de uitsparing. De frituurmand bevindt zich nu in het hete vet.
8. Sluit het deksel. Maak de handgreep los (door drukken op de toets (9) aan de handgreep).
9. Het HEATING-controlelampje schakelt tijdens het frituren meerdere malen aan en uit. Dit is normaal en geeft aan dat de temperatuur thermostatisch gecontroleerd en geregeld wordt. Na afloop van de frituurtijd (de frituurtijden vindt u op de verpakking van de levensmiddelen of in het recept) opent u voorzichtig het deksel (let op, hete stoom kan vrijkomen). Verwijder nu de frituurmand.
10. Laat de hete olie van het gefrituurde product afdruipen door de frituurmand met behulp van de voorziening aan de mand, aan de rand van de frituurbak in te hangen.
11. Om het apparaat uit te schakelen, drukt u op de POWER ON/OFF-toets (4) en trekt u de steker uit de contactdoos.

Reiniging

1. Controleer of de stroomtoevoer ook werkelijk onderbroken is.
2. Wacht tot de friteuse volledig is afgekoeld voordat u met de reiniging begint. U moet het apparaat na het gebruik in ieder geval nog 1 - 2 uur laten afkoelen om verbrandingen te vermijden.
3. Om de olie te verversen giet u deze naar opzij weg.
4. Dompel het apparaat niet onder water.
5. U kunt het deksel naar boven verwijderen door de zijdelingse houders aan het dekselscharnier tegelijkertijd naar achteren te drukken. Dit maakt de reiniging eenvoudiger.
6. Reinig het frituurvetreservoir, het deksel en de behuizing met een vochtige doek en gebruik eventueel een beetje afwasmiddel. Dompel het apparaat niet onder water.
7. U kunt de frituurmand gewoon in een sopje reinigen.
8. Vermijdt het gebruik van schuurmiddelen of scherpe voorwerpen omdat daardoor de friteuse beschadigd wordt!
9. Om de filter te vervangen, drukt u de houder van de filterafdekking aan de binnenzijde van het deksel naar beneden en trekt daarna de afdekking naar voor weg.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!
Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

F

Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d’emploi avant de mettre l’appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d’emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l’emballage se trouvant à l’intérieur.
- N’utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n’est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l’utilisez pas en plein air (sauf s’il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l’humidité (ne le plongez en aucun cas dans l’eau) et des objets tranchants. N’utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S’il arrive que de l’humidité ou de l’eau atteignent l’appareil, débranchez aussitôt le câble d’alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l’appareil et débranchez toujours le câble d’alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n’utilisez pas l’appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l’appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l’appareil ou débranchez le câble d’alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques , veillez à ce que le câble ne pende pas de l’appareil et que l’appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l’appareil et le câble. Ne mettez pas l’appareil en marche s’il est endommagé.
- Ne réparez pas l’appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N’utilisez que les accessoires d’origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Ne déplacez pas l’appareil lorsque l’huile est liquide, c’est-à-dire chaude.
- Maintenez le couvercle (1) complètement fermé pendant le fonctionnement.
- Remplissez le panier à l’extérieur de la friteuse pour éviter toutes éclaboussures.
- Utilisez toujours le panier à friture.
- **Attention:** ne mélangez jamais les graisses et les huiles. La friteuse pourrait mousser et déborder. Il est également dangereux de mélanger différentes sorte d’huiles et de graisses!
- Au cas où l’appareil prendrait feu, n’essayez jamais d’éteindre les flammes avec de l’eau. Fermez le couvercle de l’appareil. Eteignez les flammes à l’aide d’un torchon humide.

Instructions

Cette friteuse est équipée d'un thermostat réglable, de façon à adapter la température selon les aliments.

Nous vous prions de lire ce mode d'emploi attentivement afin de vous permettre une utilisation sûre et optimale de votre friteuse.

Raccordement

Ne branchez cet appareil que dans une prise de courant de sécurité en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.

Liste des différents éléments de commande

1 Couvercle (amovible)
2 Bouton d'ouverture du couvercle
3 Parois
4 Touche POWER ON/OFF
5 POWER - Lampe témoin
6 HEATING - Lampe témoin du thermostat
7 Thermostat
8 Poignée du panier de friture
9 Bouton pour abaisser la poignée
10 Prise électrique

Mise en service

Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage. Tournez le bouton (2) pour ouvrir la friteuse. Le panier à friture se trouve dans la friteuse. Sortez tous les éléments se trouvant dans l'appareil.
2. Nous vous conseillons de nettoyer le couvercle, les parois extérieures de l'appareil, le bac et le panier à friture, en procédant comme décrit dans NETTOYAGE.
3. Connectez le câble d'alimentation livré à une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V/50 Hz et à la prise électrique (10) située au dos de l'appareil.

Conseils d'utilisation

1. Retirez régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Il est conseillé de changer d'huile après 8 à 10 utilisations.
2. La graisse de friture doit pouvoir chauffer à de hautes températures. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité. Evitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de

plus faibles températures. Afin de réduire la teneur en acrylamide des féculents (pommes de terre, céréales), il est conseillé de ne pas dépasser une température de friture de 170°C (éventuellement 175°C). De plus, le temps de friture doit être le plus court possible et les aliments doivent rester dans la friture jusqu'à avoir une couleur dorée, pas plus.

3. Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaire précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
4. Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
5. Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
6. Le panier à friture ne peut être rempli au maximum qu'aux 2/3. Ne le remplissez pas davantage.
7. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.
8. Débranchez le câble d'alimentation après utilisation.
9. Le dispositif de sécurité anti-surchauffe se met automatiquement en marche si vous branchez l'appareil sans huile ou sans graisse. L'appareil n'est alors plus en état de fonctionner. Débranchez le câble d'alimentation.

Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché.
2. Pour déverrouiller le couvercle, appuyez sur le bouton de déverrouillage (2).
3. Retirez le panier puis versez l'huile ou la graisse dans le bac. Le niveau de remplissage doit se situer entre les marques Min et Max.
   Nous vous prions de suivre ce conseil!
   Si vous utilisez de la graisse, coupez-la en petits morceaux et placez-la au fond de l'appareil.
   Ne placez jamais la graisse dans le panier à friture!
4. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230V/50Hz puis mettez l'appareil en marche à l'aide de la touche POWER ON/OFF (4). Fermez le couvercle lorsque l'appareil monte en température.
5. Les témoins lumineux POWER (5) et HEATING (6) sont allumés. Placez le thermostat (7) sur la température souhaitée.
6. Le témoin HEATING (6) s'éteint lorsque l'appareil a atteint la température réglée. Le témoin POWER reste allumé et indique le fonctionnement de l'appareil.
7. Remplissez le panier à friture. Le panier ne doit pas être rempli au-delà du niveau de graisse se trouvant dans l'appareil. Ouvrez le couvercle et installez le panier dans la fixation de l'appareil. Le panier se trouve ainsi plongé dans la graisse chaude.

8. Fermez le couvercle. Détachez la poignée (en appuyant sur la touche (9) de la poignée).
9. Le témoin HEATING s'éteint puis se rallume plusieurs fois en cours d'utilisation. Cela est normal et indique que la température est contrôlée et maintenue par le thermostat. A la fin du temps de friture (consultez pour cela l'emballage des aliments à frire ou votre recette), ouvrez doucement le couvercle (attention, émanation possible de vapeurs brûlantes). Vous pouvez maintenant sortir le panier de l'appareil.
10. Pour égoutter les aliments frits, installez le panier dans la fixation située sur le bord de l'appareil.
11. Pour arrêter l'appareil, enfoncez la touche POWER ON/OFF (4) puis débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.

Nettoyage

1. Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas branché.
2. Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage. SIl est toutefois important d'attendre 1 à 2 heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.
3. Pour changer l'huile, laissez la couler sur le côté de l'appareil.
4. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
5. Pour détacher le couvercle, faites coulisser simultanément vers l'arrière les deux fixations latérales se trouvant sur la charnière du couvercle. Cela facilite le nettoyage.
6. Nettoyez le bac à graisse, le couvercle et les parois de l'appareil à l'aide d'un torchon humide et éventuellement de détergent. Ne plongez jamais ces pièces de l'appareil dans l'eau.
7. Vous pouvez laver le panier à friture normalement à l'eau savonneuse.
8. Evitez d'utiliser des produits à récurer ou des objets rayant, de façon à ne pas endommager votre appareil!
9. Pour changer les filtres, abaissez la fixation du cache du filtre situé à l'intérieur du couvercle puis détachez le cache vers l'avant.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

F

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

- No mueva el aparato, cuando la grasa esté líquida / caliente.
- Durante el uso mantenga la tapa (1) bien cerrada.
- Llene la cesta de freír fuera de la freidora para evitar salpicaduras.
- Utilice siempre la cesta de freír.
- **Atención:** Nunca mezcle grasas y aceites, la freidora podría formar mucha espuma. ¡También mezclar diferentes aceites y grasas entre sí es peligroso!
- Si el aparato prendiera fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapadera del aparato. Ahogue las llamas con un paño húmedo.

E

Introducción

Esta freídora esta equipada con un termóstato regulable, para que la temperatura se pueda ajustar individualmente al alimento que se va a freír.

Debe leer estas instrucciones detenidamente para que pueda utilizar la freídora lo más eficiente y de forma segura.

Conexión

Este aparato sólo debe conexarse a una caja de contacto de protección 230 V, 50 Hz, que se haya instalado según la norma.

Vista general de los elementos de mando

1 Tapadera (desmontable)
2 Botón para abrir la ventanilla
3 Carcasa
4 Tecla POWER ON/OFF
5 POWER – Lámpara de control
6 HEATING – Lámpara de control de temperatura
7 Regulador de temperatura
8 Empuñadura cesta para freír
9 Botón para bajar la empuñadura
10 Conexión para la red

Puesta en marcha

Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. Abra la freídora girando el botón (2). En la freídora se encuentra la cesta de freír. Retire todos los objetos de la freídora.
2. Recomendamos limpiar la tapadera, la carcasa, el recipiente y la cesta de freír como indicado bajo LIMPIEZA.
3. Conecte el cable de la red suministrado a una caja de enchufe con tomatierra e instalada por la norma 230 V/50 Hz y a la conexión para la red (10) en la parte trasera del aparato.

Indicaciones para el uso

1. Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Debe cambiar el aceite después de haberlo utilizado de 8 a 10 veces.
2. La grasa de freír tiene que ser resistente a altas temperaturas. Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas. Para disminuir el contenido de acrilamido en alimentos con fécula (patatas, cereales) se recomienda, no sobrepasar al freír

una temperatura de 170°C (quizás 175 °C). Además se advierte de mantener el tiempo de freidura muy corto y de freír los alimentos solamente hasta que tengan un color amarillo dorado.

3. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
4. Cuando esté el aceite o la grasa todavia caliente, no debe mover o desplazar la freídora.
5. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
6. La cesta de freír solamente se puede llenar hasta 2/3 de su capacidad. Se ruega no sobrellenar la cesta de freír.
7. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.
8. Después de haber utilizado la freidora retire la clavija de la caja de enchufe.
9. En caso de que haya conectado casualmente la freidora y no se encontrará aceite o grasa en ella, se activará de forma automática la protección contra sobrecalentamiento. Ahora el aparato ya no estará en función. Retire la clavija de la caja de enchufe.

Uso

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado.
2. Desbloquee la tapadera, presionando el botón para abrir la tapadera (2).
3. Aparte la cesta de freír y vierta aceite o grasa en el recipiente. El nivel de llenado debe estar entre la marcación MIN y MAX.
   ¡Se ruega seguir siguiente consejo!
   En caso de que utilizará grasa para freír, corte ésta en trozos pequeños y coloque la grasa en el fondo del recipiente para freír.
   ¡De ninguna manera coloque la grasa en la cesta de freír!
4. Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra e instalada por la norma 230 V/50 Hz y conecte la freidora con la tecla POWER ON/OFF (4). Cierre la tapadera durante el proceso de calentamiento.
5. La lámpara de control POWER (5) y la lámpara de control HEATING (6) se iluminan. Ajuste el regulador de temperatura (7) a la temperatura deseada.
6. Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apagará la lámpara de control HEATING (6). La lámpara de control POWER permanecerá encendida e indicará la función de mando.
7. Llene la cesta para freír, se ruega tener atención de no llenar la cesta sobre el aceite caliente. Abra la tapadera y cuelgue la cesta con los alimentos para freír con cuidado en la entalladura. De esta forma se encuentra la cesta para freír en el aceite caliente.
8. Cierre la tapadera. Suelte la empuñadura (presionando la tecla (9) en la empuñadura).

E

9. La lámpara de control HEATING se conectará y desconectará varias veces durante el proceso de fritura. Esto es normal e indica que la temperatura se controla y se mantiene termostáticamente. Después de haber terminado el tiempo de fritura (los tiempos de fritura se encuentran en el envase de los alimentos o en la receta), abra con cuidado la tapadera (Cuidado, posiblemente se desprenderá vapor caliente). Retire ahora la cesta para freír.
10. Deje gotear un poco el aceite de los alimentos, colgando la cesta para freír, con ayuda del dispositivo en la cesta, en el borde del recipiente de la grasa para freír.
11. Para desconectar el aparato, presione la tecla POWER ON/OFF (4) y retire la clavija de la caja de enchufe.

Limpieza

1. Debe asegurarse, que la clavija esté retirada de la caja de enchufe.
2. Espere con la limpieza hasta que la freídora esté completamente fría. De todas formas debería esperar de 1 a 2 horas después del uso, para evitar posibles quemaduras.
3. Para cambiar el aceite, se ruega verter el aceite usado de forma lateral.
4. Por favor no sumerja el aparato en agua.
5. Puede sacar la tapadera por arriba, presionando hacia atrás ambas fijaciones laterales en la bisagra de la tapadera. Esto facilita la limpieza.
6. Limpie el recipiente para la grasa, la tapadera y la carcasa con un paño humedecido y si es necesario con un agente doméstico. Se ruega no sumergir los objetos en agua.
7. La cesta de freír la puede lavar de forma habitual en un baño jabonoso.
8. ¡Evite el uso de detergentes u objetos agresivos, para que la freídora no se dañe!
9. Para cambiar los filtros, presione hacia abajo la fijación de la cubierta del filtro en la parte interior de la tapadera y tire de la cubierta hacia adelante.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación

E

o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolangan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra linea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

P

Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

Instruções especiais de segurança para este aparelho

- Não movimente o aparelho quando a gordura estiver líquida/quente.
- Durante o funcionamento, a tampa (1) terá de ficar bem fechada.
- Encha o cesto fora da fritadeira, a fim de evitar salpicos.
- Sempre que queira fritar, use o cesto respectivo.
- **Atenção:** Não misturar nunca gordura sólida com óleos, pois a fritadeira poderá transbordar com espuma. Também é perigoso misturar várias qualidades de óleos e de gorduras sólidas!
- No caso de o aparelho começar a arder, não tente, de forma alguma, apagar o fogo com água. Feche a tampa do aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.

Introdução

Esta fritadeira dispõe de um termostato regulável para que a temperatura possa ser adaptada individualmente aos alimentos.

É favor ler estas instruções com toda a atenção para poder utilizar o aparelho da melhor maneira e com a máxima segurança.

Ligação

O aparelho terá de ser ligado a uma tomada com protecção de contactos de 230 V, 50 Hz, devidamente instalada.

Elementos do aparelho

1 Tampa (amovível)
2 Botão para abrir a tampa
3 Caixa
4 Tecla POWER ON/OFF
5 POWER – lâmpada de controle
6 HEATING – lâmpada de controle da temperatura
7 Selector da temperatura
8 Pega do cesto
9 Botão para descer a pega
10 Ligação para a corrente

Funcionamento

Antes da primeira utilização

1. Retirar a embalagem. Abrir a fritadeira, girando o botão (2). Dentro da fritadeira encontra-se o cesto. Retirar todos os objectos da fritadeira.
2. Recomenda-se proceder à limpeza da tampa, da caixa, do recipiente e do cesto da forma descrita na rubrica LIMPEZA.
3. Introduza o fio numa tomada com protecção de contactos de 230 voltes e 50 Hz, instalada convenientemente, e na ligação para a corrente (10) que se encontra na parte traseira do aparelho.

Instruções para a utilização

1. Retirar todos os restos dos fritos que ficarem dentro do óleo (p. ex. bocadinhos de batatas fritas). Substituir o óleo após 8 a 10 utilizações.
2. A gordura sólida usada para fritar terá de ser apropriada para temperaturas altas. Usar óleo ou gordura de boa qualidade. Evitar usar margarina, azeite ou manteiga. Estas gorduras não são apropriadas para fritar pois, mesmo a temperaturas baixas, haverá formação de fumo. Ao fritar recomenda-se de não exceder uma temperatura de 170 graus centígrados (eventualmente 175 graus centígrados) para diminuir o volume de acrílico nos alimentos amiláceos (batatas, cereaís). Além disso deve-se reduzir o tempo de ao mínimo possível e fritar os alimentos ao máximo até estes atingirem uma cor dourada.

P

3. Seleccionar a temperatura apropriada, tomando em consideração os alimentos que se querem fritar. Alimentos pré-fritos necessitam de temperaturas mais elevadas do que alimentos crus.
4. Enquanto o óleo ou a gordura estiverem quentes, não se deverá movimentar a fritadeira.
5. Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.
6. Não encha o cesto para fritar com mais de 2/3 do seu volume. Não o encha demais.
7. Os alimentos que estejam húmidos deverão ser enxugados antes.
8. Após a utilização da fritadeira, retirar a ficha da tomada.
9. Se ligar a fritadeira sem a mesma ter óleo ou gordura, a protecção de sobreaquecimento ligar-se-á automaticamente. Em consequência de tal, o aparelho não estará pronto a funcionar. Retire a ficha da tomada.

Utilização

1. Verificar se o aparelho se encontra desligado da corrente.
2. Desbloquear a tampa, carregando no respectivo botão (2).
3. Retire o cesto de fritar e deite óleo ou gordura no recipiente. O nível do óleo ou da gordura deverá encontrar-se entre as marcações Min. e Max.
   Siga, por favor, este aviso importante!
   No caso de utilizar gordura sólida, corte-as aos bocadinhos e coloque-a no fundo da fritadeira.
   Não coloque, de forma alguma, a gordura sólida no cesto de fritar!
4. Introduza o fio numa tomada com protecção de contactos de 230 voltes e 50 Hz, instalada convenientemente, e ligue a fritadeira, premendo a tecla POWER ON/OFF (4). Feche a tampa, durante a fase de aquecimento.
5. As lâmpadas piloto POWER (5) e HEATING (6) iluminar-se-ão. Coloque o regulador da temperatura (7) na posição pretendida.
6. Logo que tenha sido atingida a temperatura regulada, a lâmpada piloto HEATING (6) apagar-se-á. A lâmpada piloto POWER continua acesa, indicando que o aparelho se encontra em funcionamento.
7. Coloque os alimentos no cesto, não o fazendo por cima da gordura quente. Abra a tampa e pendure o cesto com os alimentos, muito cuidadosamente, na respectiva reentrância. Desta forma, o cesto encontrar-se-á dentro da gordura quente.
8. Feche a tampa. Solte a pega do cesto, premendo o botão (9) que se encontra na pega do aparelho.
9. A lâmpada de controle HEATING acender-se-á e pagar-se-á várias vezes enquanto o aparelho estiver a fritar. É um processo normal e indica que a temperatura está a ser controlada e mantida por meio do termostato. Quando os alimentos estiverem fritos (a duração estará indicada nas embalagens dos mesmos ou em receitas), abra a tampa com todo o cuidado (atenção, poderá sair vapor muito quente). Retire então o cesto.

10. Deixe escorrer o óleo dos alimentos, pendurando o cesto pelo respectivo dispositivo no rebordo da fritadeira.
11. Para desligar o aparelho, pressione a tecla POWER ON/OFF (4) e retire a ficha da tomada.

Limpeza

1. Verificar se a ficha foi retirada da tomada.
2. Antes de começar a limpeza, esperar até o aparelho arrefecer completamente. Contudo, após a utilização, deverá esperar-se 1 a 2 horas para se evitarem ferimentos.
3. Quando substituir o óleo, despeje-o lateralmente.
4. Não mergulhe o aparelho em água.
5. Poderá remover a tampa, pressionando simultaneamente para trás os dois suportes laterais da articulação da mesma. Tal tornará a limpeza mais fácil.
6. Limpe o recipiente, a tampa e a caixa do aparelho com um pano húmido e, se necessário, com detergente. Não emergir por favor em água.
7. O cesto de fritar pode ser lavado normalmente em água com detergente.
8. Evitar a utilização de produtos abrasivos ou de objectos cortantes, para não provocar quaisquer danos na fritadeira!
9. Para substituir os filtros, pressione para baixo o suporte da tampa do filtro que se encontra na parte interior da tampa do aparelho e retire a tampa do filtro, puxando-a para a frente.

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

P

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automáticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l' apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti “Speciali norme di sicurezza...“.

Speciali norme di sicurezza relative a questo apparecchio

- Non spostare l'apparecchio quando il l'olio è caldo.
- Quando si utilizza l'apparecchio, è necessario che il coperchio (1) sia ben chiuso.
- Riempire il cestello all'esterno della friggitrice per evitare gli spruzzi.
- Per friggere si raccomanda di utilizzare sempre l'apposito cestello.
- **Attenzione:** Non mischiare mai olio e grassi, la friggitrice potrebbe schiumare. È pericoloso anche mischiare differenti tipi di olio e grassi tutti insieme.!
- Se l' apparecchio dovesse prendere fuoco, non cercare di spegnere le fiamme con l' acqua. Chiudere il coperchio dell' apparecchio. Soffocare le fiamme con un panno umido.

I

Introduzione

Questa friggitrice è dotata di un termostato regolabile al fine di poter adeguare la temperatura ai singoli cibi da friggere.
Per cortesia leggete attentamente queste istruzioni per l'uso onde poter usare la friggitrice in modo ottimale e senza rischi per la sicurezza.

Collegamento

L'apparecchio può essere collegato solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz.

Elenco degli elementi di comando

1 Coperchio (staccabile)
2 Tasto per l'apertura del coperchio
3 Custodia
4 Tasto POWER ON/OFF
5 POWER – indicatore luminoso di controllo
6 HEATING – indicatore luminoso di controllo temperatura
7 Termostato
8 Manico del cestello di friggitura
9 Tasto per abbassare il manico
10 Collegamento alla rete elettrica

Messa in esercizio

Prima della prima messa in esercizio

1 Togliere l'imballaggio. Aprire la friggitrice premendo il tasto (2). Nella friggitrice è contenuto il cesto per la friggitura.
2 Si consiglia di pulire bene il coperchio, la scatola, il contenitore e il cesto per la friggitura come descritto in PULIZIA.
3. Collegare il cavo di alimentazione accluso con una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V/50 Hz e con il collegamento alla rete (10) sul retro dell'apparecchio.

Avvertenze per l'utente

1. Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patatine fritte). Dopo 8 - 10 volte che avete usato la friggitrice, dovreste cambiare l'olio.
2. Il grasso per la frittura deve essere altamente combustibile. Per friggere usate olio apposito di qualità o grasso per friggere. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla friggitura perché possono generare fumo già a basse temperature. Per diminuire il contenuto di amide acrilico in alimenti contenenti amido (patate, cereali), si consiglia di non aumentare la temperatura di frittura più di 170° C (eventualmente 175° C).

Inoltre si consiglia anche di friggere gli alimenti per un corto periodo e al massimo fino a che non siano dorati.

3. Scegliete la temperatura di friggitura adatta e tenete conto del tipo di cibo da friggere. La regola è: i generi alimentari prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
4. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l’olio o il grasso sono ancora bollenti.
5. Quando friggete impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell’olio.
6. Il cestello può essere riempito max. fino a 2/3. Non versare oltre la quantità prevista.
7. Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.
8. Dopo aver utilizzato la friggitrice, staccare il connettore dalla presa.
9. Se per caso accendete la friggitrice senza olio o grasso, il dispositivo di protezione contro il surriscaldamento si attiva automaticamente. L’apparecchio quindi non è più pronto per l’uso. Staccare la spina.

Uso

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l’apparecchio spento.
2. Sbloccare il coperchio premendo il tasto di sblocco (2).
3. Togliere il cestello e versare olio o grasso nel contenitore. Il livello di riempimento deve essere tra la tacca Min. e Max.
   Fare attenzione a queste avvertenze!
   Se doveste usare grasso, tagliarlo a fettine e metterlo sul piano del contenitore da frittura.
   Non mettere il grasso in nessun caso nel cesto da frittura!
4. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz e accendere la friggitrice premendo il tasto POWER ON/OFF (4). Durante la fase di riscaldamento chiudere con il coperchio.
5. L’indicatore luminoso di controllo POWER (5) e l’indicatore luminoso di controllo HEATING (6) sono accesi. Impostare il termostato (7) sulla temperatura desiderata.
6. Quando la temperatura impostata è stata raggiunta, l’indicatore luminoso di controllo HEATING (6) si spegne. L’indicatore luminoso di controllo POWER rimane acceso e indica che l’apparecchio è in funzione.
7. Riempire il cestello di friggitura, ma non sopra il grasso bollente. Aprire il coperchio e con cautela agganciare il cestello con gli alimenti da friggere nella cavità. Ora il cestello di friggitura si trova nel grasso bollente.
8. Abbassare il coperchio e chiudere. Staccare il manico (premendo il tasto (9) sul manico).
9. L’indicatore HEATING si accende e si spegne più volte durante la friggitura. Ciò è normale ed indica che la temperatura viene controllata e conservata stabile dal termostato. Al termine della friggitura (i tempi sono riportati sulla confezione dei generi alimentari o nella ricetta), sollevare con cautela il coperchio (attenzio-

I

ne, è possibile che fuoriesca vapore bollente). Ora estrarre il cestello di friggitura.

10. Lasciare sgocciolare un po' l'olio dagli alimenti fritti agganciando il cestello al bordo del contenitore del grasso di friggitura. Per questa operazione servirsi del dispositivo sul cestello.
11. Per spegnere l'apparecchio premere il tasto POWER ON/OFF (4) e staccare la presa dalla spina.

Pulizia

1. Accertarsi che la spina sia staccata.
2. Attendete finché la friggitrice sia completamente raffreddata prima di iniziare a pulirla. Dopo l'uso si dovrebbe attendere 1 - 2 ore per evitare ustioni.
3. Per sostituire l'olio buttare via quello vecchio versandolo lateralmente.
4. Si raccomanda di non immergere l'apparecchio in acqua.
5. Per sollevare il coperchio spingere i due supporti laterali sulla giuntura del coperchio contemporaneamente all'indietro. In questo modo la pulizia è più facile.
6. Pulire il contenitore del grasso di friggitura, il coperchio e la custodia con un panno umido ed eventualmente con detergente per stoviglie. Non immergere in acqua.
7. Pulire il cestello come abitualmente in acqua e detergente per stoviglie.
8. Evitate di usare detergenti abrasivi od oggetti acuminati per non danneggiare la friggitrice!
9. Per sostituire il filtro premere verso il basso il supporto del coperchio del filtro all'interno del coperchio ed estrarre il coperchio dal lato anteriore.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'-apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

N

Generelle sikkerhetsanvisninger

- Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje.
- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang. Ikke kom borti vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- Ikke bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen.
- For å beskytte barn mot farer forbundet med elektriske apparater, må du alltid sørge for at ledningen ikke henger ned, og at apparatet ikke er tilgjengelig for barn.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettledning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til “Spesielle sikkerhetsanvisninger” nedenfor.

Spesielle sikkerhetsanvisninger for dette apparatet

- Ikke flytt på apparatet mens fettet er flytende/varmt.
- Hold lokket (1) ordentlig lukket under bruk.
- Fyll opp kurven utenfor frityrgryten for å unngå spruting.
- Bruk alltid frityrkurven når du friterer.
- **OBS**: Bland aldri fett og oljer, da kan frityrgryten skumme over. Det er også farlig å blande ulike olje- og fettyper med hverandre!
- Hvis apparatet skulle ta fyr, må du aldri forsøke å slukke flammene med vann. Lukk lokket på apparatet. Kvel flammene med en fuktig duk.

Innledning

Denne frityrgryten er utstyrt med en regulerbar termostat, slik at temperaturen kan tilpasses individuelt til det som skal friteres.

Les grundig gjennom denne bruksanvisningen, så får du mye glede av frityrgryten og kan bruke den på en sikker måte.

N

Tilkobling

Apparatet må kun tilkobles en forskriftsmessig installert jordet kontakt, 230 V, 50 Hz.

Oversikt over betjeningselementene

1 Lokk (avtakbart)
2 Knapp til å åpne lokket med
3 Hus
4 POWER ON/OFF-knapp
5 POWER – kontrollampe
6 HEATING – kontrollampe for temperatur
7 Termostat
8 Håndtak frityrkurv
9 Knapp til å senke håndtaket med
10 Strømtilkobling

Ta i bruk apparatet

Før første gangs bruk

1. Fjern emballasjen. Åpne frityrgryten ved å trykke på knappen (2). I frityrgryten ligger frityrkurven. Ta alle gjenstander ut av frityrgryten.
2. Vi anbefaler at du rengjør lokket, huset, beholderen og frityrkurven slik det er beskrevet under RENGJØRING.
3. Koble den vedlagte strømledningen til en forskriftsmessig installert jordet kontakt, 230 V / 50 Hz, og til strømtilkoblingen (10) på baksiden av apparatet.

Bruksveiledning

1. Rester som har blitt liggende igjen i oljen (f.eks. pommes frites-biter), bør fjernes regelmessig. Etter 8–10 gangers bruk bør du skifte olje.
2. Frityrfett må tåle høy varme. Bruk kvalitativt høyverdig frityrolje eller frityrfett til å fritere i. Ikke bruk margarin, olivenolje eller smør. Disse fettsortene egner seg ikke til fritering, da de kan utvikle røyk alt ved lave temperaturer. For å redusere akrylamidinnholdet i mat med stivelse (poteter, korn) anbefales det å ikke overskride en temperatur på 170 ∞C (ev. 175 ∞C) ved fritering. I tillegg er det viktig å holde friteringstiden så kort som mulig og forsøke å oppnå en mest mulig gyllengul farge på det som friteres.
3. Velg egnet friteringstemperatur, og ta da hensyn til hva du skal fritere. Som retningslinje gjelder: Forhåndsfriterte næringsmidler krever en høyere temperatur enn rå næringsmidler.
4. Så lenge oljen eller fettet fremdeles er varmt, må du ikke løfte eller flytte på frityrgryten.
5. Stryk av overflødig deig når du friterer næringsmidler med/av deig, og legg bitene forsiktig ned i oljen.
6. Frityrkurven må maks. fylles opp til 2/3. Den må ikke overfylles.
7. Fuktige næringsmidler må først gnis tørre med en klut.

N

8. Trekk støpselet ut av stikkontakten etter at du har brukt frityrgryten.
9. Hvis du uforvarende skulle komme til å slå på frityrgryten når det ikke er olje eller fett i den, kobles overopphetingsbeskyttelsen automatisk inn. Da er ikke apparatet funksjonsklart. Trekk støpselet ut av stikkontakten.

Bruk

1. Forsikre deg om at apparatet er slått av og er koblet fra strømnettet.
2. Løsne lokket ved å trykke på låseknappen (2).
3. Ta ut frityrkurven og fyll olje eller fett i beholderen. Påfyllingsmengden må ligge mellom minimums- og maksimumsmerket. Legg på igjen lokket.
   Legg nøye merke til denne viktige anvisningen!
   Hvis du skal bruke fett, deler du det opp i små biter og legger det på bunnen av frityrbeholderen.
   Legg aldri fett i frityrkurven!
4. Stikk støpselet inn i en forskriftsmessig installert jordet kontakt, 230 V, 50 Hz, og slå på frityrgryten med POWER ON/OFF-knappen (4). Hold lokket lukket under oppvarming.
5. POWER-kontrollampen (5) og HEATING-kontrollampen (6) begynner å lyse. Sett termostaten (7) på ønsket temperatur.
6. Når den innstilte temperaturen er nådd, slukkes HEATING-kontrollampen (6). POWER-kontrollampen er fortsatt på. Den indikerer at apparatet er i bruk.
7. Fyll frityrkurven. Pass på at kurven ikke blir fylt opp over det varme fettet. Åpne lokket og hekt kurven med det som skal friteres, forsiktig inn i utsparingen. Dermed befinner frityrkurven seg i det varme fettet.
8. Lukk lokket. Løsne håndtaket (ved å trykke på knappen (9) på håndtaket).
9. HEATING-kontrollampen kobles inn og ut flere ganger i løpet av friteringen. Dette er normalt. Det indikerer at riktig temperatur opprettholdes, og at temperaturen kontrolleres med termostat. Etter at næringsmidlene er ferdig fritert (opplysninger om frityrtider finner du på næringsmiddelemballasjen eller i oppskriften), åpner du lokket forsiktig (vær forsiktig, det kan komme ut varm damp). Ta så ut frityrkurven.
10. La det dryppe litt olje av maten. Da hekter du frityrkurven fast på kanten av frityrfettbeholderen ved hjelp av innretningen på kurven.
11. For å slå av apparatet trykker du på POWER ON/OFF-knappen (4) og trekker støpselet ut av stikkontakten.

Rengjøring

1. Kontroller at støpselet er trukket ut.
2. Vent til frityrgryten er fullstendig avkjølt før du begynner med rengjøringen. Du bør i alle fall vente 1–2 timer etter bruk for å unngå forbrenninger.
3. For å skifte olje heller du den gamle oljen ut på siden.
4. Ikke legg apparatet ned i vann.
5. Lokket kan du dra opp ved å presse de to holderne på lokkleddet bakover samtidig. Dette forenkler rengjøringen.

6. Rengjør frityrfettbeholderen, lokket og huset med en fuktig klut og ev. litt oppvaskmiddel. Ikke legg delene ned i vann.
7. Frityrkurven kan du vaske i vanlig oppvaskvann.
8. Unngå bruk av skuremidler eller skarpe gjenstander, slik at ikke frityrgryten blir skadet!
9. For å skifte ut filtrene presser du ned holderen på filterdekselet på innsiden av lokket og trekker dekselet ut forover.

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

Garanti

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør*) uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantiytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir hele apparatet i originalemballasjen sammen med kassalappen til din forhandler.

*) Skader på tilbehørsdeler fører ikke automatisk til at du får byttet hele apparatet gratis. I slike tilfeller ber vi deg om å henvende deg til vår hotline! Glasskader eller sprekker i plastdeler er i prinsippet kostnadspliktige!
Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler (for eksempel motorkull, eltekroker, drivremmer, ekstra fjernbetjening, ekstra tannbørster, sagblader osv.) eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Special Safety Advice for this Device

- Do not move the device when the fat is liquid/hot.
- Keep the lid (1) tightly closed during use.
- Please fill the basket outside the deep-fat dryer in order to prevent splashes.
- Please always use the frying basket for deep-frying.
- **Warning:** Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over. Even the mixing of various types of oil and fat with one another is dangerous!
- If the deep fat fryer should catch fire, do not under any circumstances attempt to extinguish the flames with water. Instead, replace the lid and suffocate the flames with a damp cloth.

Introduction

The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat, so that the temperature can be adapted to the food being fried.

The optimal and safe use of the deep fryer requires that the use instructions be read carefully.

Connection

The fryer must be connected to a properly installed 230 V, 50 Hz socket with earthing protection.

Overview of the Operating Elements

1 Lid (removable)
2 Button to open the lid
3 Housing
4 POWER ON/OFF button
5 POWER - control lamp
6 HEATING - temperature control lamp
7 Temperature regulator
8 Handle of the deep-fry basket
9 Button for lowering the handle
10 Mains connection

Putting into use

Before using for the first time

1. Remove the packaging. Open the deep fryer by pressing the button (2). The frying basket is in the deep fryer.
2. It is highly recommended to clean the lid, casing, container and frying basket as described in CLEANING.
3. Connect the mains cable supplied to a correctly installed 230 V/50 Hz power socket and the mains connection point (10) on the rear of the device.

Useful hints for use

1. Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). Change the oil after using it 8-10 times.
2. Deep frying fat must be capable of being heated to high temperatures. Use high quality frying oil or frying grease. Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperatures. In order to reduce the acrylamide content of food containing starch (potatoes, cereals) the temperature during deep-fat frying should not exceed 170° C (or possibly 175° C). Furthermore, the frying time should be kept as short as possible and the food only fried until it turns golden yellow.
3. Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
4. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
5. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
6. The deep frying basket must not be more than two-thirds full. Do not overfill the basket.

GB

7. Rub dry humid foods with a cloth before frying.
8. After use, unplug the deep fryer.
9. If you should switch on your deep fat fryer by accident when there is no oil or fat in it, the overheating protection device will switch on automatically. The device is then no longer operable. Remove the plug from the socket.

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off.
2. Unlock the lid by pressing the release button (2).
3. Remove the deep frying basket and fill oil or fat into the container. Only fill between the min. and max. mark.
   Please note the following important information!
   If you use fat, divide it up into small pieces and place it on the floor of the deep frying vessel.
   Under no circumstances should you place the fat in the deep frying basket!
4. Insert the plug into a 230 V, 50 Hz power socket and switch on the deep fat fryer using the POWER ON/OFF button (4). Then close the lid during the heating-up phase.
5. The POWER control lamp (5) and the HEATING control lamp (6) light up. Please set the temperature regulator (7) to the desired temperature.
6. Once the set temperature has been reached, the HEATING control lamp (6) goes off. The POWER control lamp remains on and shows that the device is in operation.
7. Now fill the deep-fry basket. Please ensure that the basket is not filled above the hot fat. Open the lid and insert the basket with the items to be fried carefully into the recess. The deep-fry basket is now in the hot fat.
8. Now close the lid. Release the handle (by pressing the button (9) on the handle).
9. During the deep-frying process the HEATING control lamp switches on and off several times. This is normal and shows that the temperature is being thermostatically controlled and maintained. After the frying time has elapsed (frying times are to be found on the food packaging or in the recipe), open the lid carefully (as it is possible that hot steam will be released). Now remove the deep-frying basket.
10. Allow the oil to drain from the food that has been fried by hanging the deep-frying basket on the edge of the fat container with the help of the device on the basket.
11. In order to switch the deep-fat fryer off, press the POWER ON/OFF button (4) and remove the mains plug from the socket.

Cleaning

1. Make sure that the plug is pulled out.
2. Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning. Wait in any case for 1 to 2 hours after use before using again to avoid burns.

3. When you want to change the oil, pour the old oil out of the side.
4. Please do not immerse the device in water.
5. The lid can be removed by pushing the two retaining devices on the side of the lid hinge towards the rear at the same time. This makes cleaning easier.
6. Clean the deep frying fat container, the lid and the housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Please do not immerse in water.
7. The deep frying basket can be cleaned in the usual way in soapy water.
8. Avoid using abrasive detergents or sharp objects to avoid damaging the deep fryer!
9. In order to replace the filter, press down the retaining device of the filter cover on the inside of the lid and pull the cover out towards the front.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

PL

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu,jaki został przewidziany dla urządzenia.Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach).Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła,bezpośredniego promieniowania słonecznego,wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych)oraz ostrych krawędzi.Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi.Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre,proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia,jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria,w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń,proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę,nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami,proszę zadbać o to,aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno,oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń.Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“

Szczególne zalecenia bezpieczeństwa odnoszące się do tego urządzenia

- Jeżeli tłuszcz jest płynny/gorący nie należy poruszać urządzeniem.
- W trakcie używania pokrywa (1) powinna być dobrze zamknięta.
- Koszyk należy napełniać poza frytownicą, aby uniknąć rozpryskiwania się oleju.
- Do smażenia w głębokim oleju należy zawsze używać przeznaczonego do tego koszyka.

- **Uwaga:** nigdy nie mieszać tłuszczu i oleju, gdyż frytkownica mogłaby wykipieć. Również mieszanie różnych olejów i rodzajów tłuszczu jest niebezpieczne!
- Gdyby urządzenie zaczęło się palić, w żadnym wypadku proszę nie podejmować próby gaszenia płomieni wodą. Proszę zamknąć pokrywkę urządzenia. Płomienie proszę zdusić wilgotną ścierką.

Wstęp

Frytownica jest wyposażona w regulowany termostat, który pozwala na indywidualne dostosowanie temperatury do smażonego produktu.

Prosimy o dokładne i uważne przeczytanie tej instrukcji obsługi, aby móc w optymalny i bezpieczny sposób korzystać z frytownicy.

Podłączenie

Urządzenie może zostać podłączone tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz.

Zestawienie elementów obsługi

1 Pokrywa (zdejmowana)
2 Przycisk do otwierania pokrywy
3 Obudowa
4 Przycisk POWER ON/OFF
5 POWER - lampka kontrolna
6 HEATING - lampka kontrolna temperatury
7 Regulator temperatury
8 Uchwyt kosza do frytek
9 Przycisk do opuszczenia uchwytu
10 Podłączenie do sieci

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. Proszę otworzyć frytkownicę naciskając przycisk (2). Wewnątrz frytkownicy znajduje się kosz frytkownicy.
2. Zalecamy oczyszczenie pokrywy, obudowy, pojemnika i kosza frytkownicy, tak jak opisano to w punkcie CZYSZCZENIE.
3. Załączony kabel sieciowy proszę połączyć z przepisowo zainstalowanym gniazdkiem wtykowym z uziemieniem na 230V/50 Hz i z podłączeniem sieciowym (10) z tyłu urządzenia.

PL

Uwagi dotyczące eksploatacji

1. Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po 8- 10-krotnym użyciu należy wymienić olej.
2. Tłuszcz do frytkownicy musi się dać rozgrzać do wysokiej temperatury. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia. Należy unikać stosowania margaryny, oleju z oliwek lub masła. Tego rodzaju tłuszcze nie nadają się do głębokiego smażenia, ponieważ już przy niskiej temperaturze mogą one zacząć się dymić. Dla zmniejszenia zawartości akrylamidu w środkach spożywczych, zawierających skrobię (ziemniaki, zboże) zaleca się, by przy smażeniu nie przekraczać temperatury 170˚ C (ewentualnie 175˚ C). Ponadto chodzi o to, by zachowywać możliwie krótki czas smażenia, a żywność smażyć najwyżej do koloru złoto-żółtego.
3. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
4. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwać frytownicy.
5. Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
6. Kosz do frytowania napełniać maksymalnie w 2/3. Nigdy nie należy go przepełniać.
7. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha ściereczką.
8. Po zakończeniu korzystania z fryktownicy proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
9. Jeżeli przypadkowo włączą Państwo frytkownicę, a w środku nie będzie oleju lub tłuszczu, automatycznie włączy się zabezpieczenie przed przegrzaniem. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do pracy. Proszę wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.

Użytkowanie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
2. Proszę odblokować pokrywę naciskając przycisk rygla (2).
3. Zdjąć koszyk do frytowania, napełnić wewnętrzny pojemnik olejem lub tłuszczem. Poziom napełnienia musi mieścić się pomiędzy oznaczeniami min. i max.
   Proszę przestrzegać poniższej ważnej wskazówki!
   Jeżeli używają Państwo tłuszczu, to proszę rozdrobnić go na małe kawałki i rozłożyć na dnie pojemnika frytkownicy.
   W żadnym wypadku proszę nie kłaść tłuszczu do koszyka frytkownicy!

4. Proszę włożyć wtyczkę do przepisowo zainstalowanego gniazdka wtykowego z uziemieniem na 230V/50 Hz i włączyć frytkownicę przyciskiem POWER ON/OFF (4). Proszę zamknąć pokrywkę podczas fazy podgrzewania.
5. Lampka kontrolna POWER (5) i lampka kontrolna HEATING (6) zapalają się. Regulatorem temperatury (7) proszę ustawić pożądaną temperaturę.
6. Po osiągnięciu ustawionej temperatury lampka kontrolna HEATING (6) gaśnie. Lampka kontrolna POWER świeci się nadal i wskazuje pracę urządzenia.
7. Proszę napełnić kosz do frytek i pamiętać przy tym, by nie robić tego nad gorącym tłuszczem. Proszę otworzyć pokrywkę i kosz z zawartością zawiesić ostrożnie we wgłębieniu. Tak więc kosz do frytek znajduje się w gorącym tłuszczu.
8. Proszę zamknąć pokrywkę. Proszę zwolnić uchwyt (wciskając przycisk (9) przy uchwycie).
9. Lampka kontrolna HEATING wielokrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalny stan, który wskazuje, że temperatura kontrolowana i podtrzymywana jest przy pomocy termostatu. Po upływie czasu smażenia (długość smażenia znajdą Państwo na opakowaniu środków spożywczych lub w przepisie) proszę ostrożnie otworzyć pokrywkę (Uwaga! Ewentualnie wydobywa się gorąca para). Następnie proszę wyjąć kosz.
10. Proszę poczekać, aż olej trochę ocieknie ze smażonej żywności, zawieszając kosz z zawartością przy pomocy znajdującego się przy nim zamocowania, na krawędzi pojemnika na tłuszcz do smażenia.
11. Celem wyłączenia urządzenia proszę wcisnąć przycisk POWER ON/OFF (4) i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Czyszczenie

1. Proszę się upewnić, że wtyczka jest wyciągnięta z gniazdka.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia zaczekać, aż frytownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.
3. Aby wymienić olej proszę najpierw wylać olej znajdujący się we frytkownicy, przechylając ją na bok.
4. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.
5. Pokrywkę można zdjąć do góry, wciskając jednocześnie do tyłu obydwa boczne zamocowania na przegubie pokrywki Dzięki temu łatwiejsze jest czyszczenie.
6. Oczyścić wewnętrzny pojemnik na tłuszcz, pokrywę i obudowę za pomocą wilgotnej ściereczki i w razie potrzeby płynu do zmywania. Nie zanurzać w wodzie.
7. Koszyk do smażenia można zmywać w sposób tradycyjny.
8. Aby nie uszkodzić frytownicy, należy unikać używania środków do szorowania lub ostrych przedmiotów!
9. Aby wymienić filtry, proszę wcisnąć do dołu zamocowanie pokrywki filtra po wewnętrznej stronie pokrywki i wyciągnąć ją do przodu.

PL

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.
W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:
- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna. Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

CZ

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněné používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Nepohybujte s přístrojem, jestliže tuk je tekutý/horký.
- Víko (1) fritovací nádoby ponechte po dobu provozu pevně uzavřené.
- Fritovací koš plňte mimo fritovací nádobu, zabráníte tím stříkání tuku.
- Pro fritování používejte vždy fritovací koš.
- **Pozor**: Nikdy nemíchejte tuk a oleje, mohlo by dojít k překypění fritézy. Nebezpečné je i vzájemné míchání různých druhů olejů nebo tuků!
- Začne-li přístroj hořet, v žádném případě se nepokoušejte oheň hasit vodou. Zavřete víko přístroje. Uhaste plameny pomocí vlhkého hadříku.

Úvod

Tato fritéza je vybavena regulovatelným termostatem, aby tak mohla být teplota individuálně přizpůsobena fritované surovině.

Prosím, přečtěte si pozorně tento návod k obsluze, abyste pak mohli fritézu používat bezpečně a optimálním způsobem.

CZ

Připojení

Přístroj smí být připojen jen do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230V, 50Hz.

Přehled obslužných prvků

1 Víko (snímatelné)
2 Tlačítko k otevření víka
3 Vnější kryt
4 Tlačítko POWER ON/OFF
5 POWER – kontrolka
6 HEATING – kontrolka teploty
7 Regulátor teploty
8 Rukojet' fritovacího koše
9 Tlačítko pro uvolnění rukojeti
10 Zdířka přípoje na el. sít'

Uvedení do provozu

Před prvním uvedením do provozu:

1. Zbavte přístroj obalu. Otevřete fritézu stisknutím tlačítka (2). Ve fritéze se nachází fritovací koš
2. Doporučujeme čistit víko, těleso, nádobu a fritovací koš tak, jak je popsáno v oddíle ČIŠTĚNÍ.
3. Pomocí dodávaného sít'ového kabelu propojte předpisově instalovanou zásuvku, s ochranným kolíkem, 230 V, 50 Hz, se zdířkou přípoje na el. sít' (10) na zadní straně přístroje.

Pokyny pro používání

1. Pravidelně odstraňujte zbytky fritované suroviny, které zůstaly v oleji (např. kousky pomfritů). Po 8 - 10 použitích by měl být olej vyměněn.
2. Fritovací tuk musí být schopen zahřátí na vysokou teplotu. K fritování používejte jen kvalitní fritovací oleje nebo fritovací tuky. Nepoužívejte margarín, olivový olej nebo máslo. Tyto tuky nejsou totiž k fritování vhodné, protože už při nižších teplotách se mohou přepalovat. Ke snížení obsahu akrylamidu v potravinách obsahujících škrob (brambory, obiloviny) se doporučuje, aby teplota při fritování neklesla pod 170° C (ev. 175° C). Dále platí, aby doba fritování byla co možná nejkratší a surovina aby byla fritována maximálně do zlatova.
3. Zvolte vhodnou fritovací teplotu a zohledněte při tom povahu fritované suroviny. Jako návod platí: Předsmažené potraviny vyžadují vyšší teplotu než potraviny v surovém stavu.

CZ

4. Jestliže je olej nebo tuk ještě horký, pak nesmíte fritézu přenášet nebo s ní pohybovat.
5. Při fritování potravin z těsta setřete přebytečné těsto a kousky vkládejte opatrně do oleje.
6. Fritovací koš smí být naplněn maximálně ze 2/3. Nepřeplňujte fritovací koš.
7. Vlhké potraviny nejprve otřete do sucha pomocí hadříku.
8. Po použití fritézy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
9. Pokud Vaši fritézu omylem zapnete v době, kdy se v ní nenachází žádný olej, resp. tuk, dojde k automatické aktivaci ochrany proti přehřátí. V důsledku toho pak přístroj není funkční. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Používání

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý.
2. Odjistěte poklop tak, že stlačíte odjišťovací tlačítko (2).
3. Vyjměte fritovací koš a dejte do fritovací nádoby olej nebo tuk na smažení. Hladina tuku musí ležet mezi značkami min. a max.
   Prosíme, dodržujte tento důležitý pokyn!
   Používáte-li fritovací tuk, rozkrájejte jej na malé kousky a ty pak položte na dno fritovací nádoby.
   V žádném případě nevkládejte fritovací tuk na fritovacího koše!
4. Zastrčte zástrčku do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz, a zapněte fritézu tlačítkem POWER ON/OFF (4). Během fáze zahřívání zavřete víko.
5. Kontrolní svítilny POWER (5) a HEATING (6) se rozsvítí. Regulátor teploty (7) nastavte na požadovanou teplotu.
6. Jakmile je dosaženo požadované tepoty, kontrolní svítilna HEATING (6) zhasne. Kontrolní svítilna POWER svítí dál a indikuje tak provozní funkci.
7. Naplňte fritovací koš; dbejte při tom na to, aby koš nebyl plněn nad horkým tukem. Otevřete víko a opatrně zavěste koš s fritovanou surovinou do vybrání. Fritovací koš se se tak nachází v horkém tuku.
8. Zavřete víko. Uvolněte rukojet' (stisknutím tlačítka (9) na rukojeti).
9. Kontrolní svítilna HEATING se během fritování střídavě rozsvěcuje a zhasíná. Tento jev je normální a indikuje skutečnost, že teplota je termostaticky kontrolována a udržována. Po uplynutí fritovací doby (fritovací doby najdete na obalu potravin nebo v návodu pro přípravu) opatrně otevřete víko (pozor, může dojít k uvolnění horké páry). Fritovací koš vyjměte.
10. Nechejte trochu odkapat olej z fritované suroviny, a sice tak, že fritovací koš zavěsíte pomocí přípravku na koši na okraj nádoby s fritovacím tukem.
11. Pro vypnutí přístroje stiskněte tlačítko POWER ON/OFF (4) a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Čištění

1. Ujistěte se, že zástrčka je vytažena ze zásuvky.
2. Vyčkejte, až fritéza zcela vychladne a teprve potom začněte s čištěním. Po použití byste ale měli před další manipulací v každém případě vyčkat minimálně 1-2 hodiny, abyste se vyvarovali možného popálení.
3. Při výměně oleje vylévejte olej do strany.
4. Přístroj nikdy neponořujte do vody.
5. Víko můžete vyjmout vytáhnutím nahoru, a sice tak, že oba boční držáky na kloubu víka současně stlačíte směrem dozadu. Toto ulehčí čištění.
6. Očistěte fritovací nádobu, víko a vnější kryt vlhkým hadříkem, popřípadě použijte prostředek na mytí nádobí. Neponořujte nádobu do vody.
7. Fritovací koš můžete mýt obvyklým způsobem ve vodní lázni s přísadou prostředku na mytí nádobí.
8. Vyvarujte se používání drsných čistících prostředků nebo ostrých předmětů, abyste fritézu nepoškodili!
9. Chcete-li vyměnit filtry, stlačte držák krytu filtru na vnitřní straně víka dolů a kryt vytáhněte směrem dopředu.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapět'ové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obrat'te na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové

CZ

ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

Általános biztonsági rendszabályok

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő "Speciális biztonsági rendszabályokat" ...

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági rendszabályok

- Ne mozgassa a készüléket olyankor, amikor a zsiradék folyékony állapotú/forró!
- Tartsa a használat során a fedelet (1) szorosan zárva!
- A megtöltéshez vegye ki a kosarat a a fritőzből, hogy elkerülje a fröcskölést!
- Sütéshez mindig a sütőkosarat használja!
- **Figyelem:** Soha ne keverjen össze olajat zsírral, a felhabzó keverék könnyen kifuthat a fritőzből. Különböző olaj- és zsírfélék egymással való keverése is veszélyes!
- Ha tüzet fogna a készülék, semmi esetre se próbálja a lángot vízzel oltani! Csukja le a készülék fedelét, és vizes ruhával fojtsa el a lángot!

H

Bevezetés

Ez a fritőz szabályozható termosztáttal van ellátva, ami lehetővé teszi, hogy a hőmérséklet egyedileg hozzáigazítható legyen az elkészítendő ételhez.

Kérem, olvassa végig gondosan a jelen használati utasítást, hogy a fritőzt optimálisan és biztonságosan tudja használni.

Csatlakoztatás

A készüléket csak előírásszerűen szerelt, 230 V 50 Hz-es földelt konnektorba szabad csatlakoztatni.

A kezelőelemek áttekintése

1 Fedél (levehető)
2 Fedélnyitó gomb
3 Burkolat
4 POWER ON/OFF gomb
5 POWER – ellenőrző lámpa
6 HEATING – hőmérséklet ellenőrző lámpa
7 Hőmérséklet-szabályozó
8 A sütőkosár füle
9 A nyél besüllyesztésére szolgáló gomb
10 Hálózati csatlakozás

Üzembehelyezés

Az első használatvétel előtt

1. Bontsa ki a csomagolást! A gomb (2) megnyomásával nyissa ki a fritőzt! A fritőz belsejében található a sütőkosár.
2. A fedőt, a burkolatot, a tartályt és a sütőkosarat ajánlatos megtisztítani, ahogy a TISZTÍTÁS címszó alatt le van írva.
3. A mellékelt csatlakozó kábellel kössön össze egy előírásszerűen szerelt, érintésvédett 230 V/50 Hz-es konnektort a készülék hátoldalán található hálózati csatlakozással (10)!

Használati útmutató

1. Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). 8-10 használat után cserélje az olajat!
2. A sütéshez magas hőfokra hevíthető zsiradékot használjon! A sütéshez jó minőségú sütőolajat vagy zsít használjon. Ne használjon margarint, olivaolajat vagy vajat! Ezek a zsíradékok meg alkalmasak fritirozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdhetnek. A keményítőtartalmú élelmiszerekben (krumpli, gabona) lévő acrylamid tartalom csökkentése érdekében nem ajánlatos a 170° C (esetleg 175° C) sütési hőmérsékletet túllépni. Továbbá a sütési idő lehetőleg rövid legyen és a sütendő élelmiszert maximum aranysárgára szabad sütni.

3. Válassza meg a megfelelő fritirozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritirozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
4. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
5. Tésztafélék fritirozása esetén húzza le a túlcsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
6. A sütőkosarat legfeljebb 2/3-áig szabad megtölteni. Ne töltse túl a sütőkosarat!
7. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!
8. Használat után húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
9. Ha véletlenül bekapcsolná a fritőzt, amikor nincs benne olaj, ill. zsír, automatikusan bekapcsol a túlhevülésgátló. Ilyenkor a készülék már nem működik. Húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!

Használat

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból!
2. A reteszoldó gomb (2) lenyomásával oldja ki a fedél reteszelését!
3. Emelje ki a sütőkosarat, és töltse meg a tartályt olajjal vagy zsírral. A zsiradékszint a Min és a Max jelölés között legyen!
   Tartsa be ezt a fontos útmutatást!
   Ha zsírt használna, vágja szét apró darabokra, és helyezze az olajtartály fenekére!
   Semmi esetre se tegye a zsírt a sütőkosárba!
4. Dugja a dugaszt egy előírásszerűen szerelt, érintésvédett 230 V/50 Hz-es konnektorba, majd a POWER ON/OFF gombbal (4) kapcsolja be a fritőzt!
5. Kigyullad a Die POWER ellenőrző lámpa (5) és a HEATING ellenőrző lámpa (6). Állítsa a hőfokszabályozót (7) a kívánt hőmérsékletre!
6. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, a HEATING ellenőrző lámpa kialszik (6). A POWER ellenőrző lámpa továbbra is ég, és jelzi, hogy a készülék üzemben van.
7. Töltse meg a sütőkosarat, ügyelve arra, hogy a forró zsiradék teljesen ellepje azt, amit beletöltött. Nyissa fel a fedelet, és elővigyázatosan akassza be a sütnivalóval telt kosarat az erre szolgáló bemélyedésbe. A sütőkosár ezzel belekerült a forró zsiradékba.
8. Csukja le a fedelet! Oldja ki a fület (a fülön lévő gomb (9) megnyomásával)!
9. A sütés ideje alatt a HEATING ellenőrző lámpa többször ki- és bekapcsol. Ez normális jelenség, azt jelzi, hogy a hőmérséklet termosztatikus ellenőrzés alatt van, és állandó marad. Miután lejárt a sütési idő (az olajfürdőben való sütés idejét megtalálja az adott élelmiszer csomagolásán vagy a receptben), óvatosan nyissa fel a fedelet (vigyázat, előfordulhat, hogy forró gőz szabadul ki)! Vegye ki a sütőkosarat!

10. A megsütött élelmiszert a kosáron lévő szerkezet segítségével a sütőzsiradék-tartály szélére akasztva, csöpögtesse kicsit le róla a zsiradékot!
11. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a POWER ON/OFF gombot (4), majd húzza ki a dugaszt a konnektorból!

Tisztítás

1. Győződjék meg róla, hogy ki van-e húzva a dugasz a konnektorból!
2. Várjon a tisztítás megkezdésével, míg a fritőz teljesen le nem hűlt. A használat után azonban mindenképp tanácsos 1-2 órát várni, nehogy a forró készülék égési sérülést okozzon.
3. Amikor olajat cserél, a használt olajat oldalt öntse ki.
4. Ne mártsa a készüléket vízbe!
5. A fedelet úgy tudja felfelé lehúzni, hogy a fedélcsukló két oldalán lévő tartót egyidejűleg hátrafelé nyomja. Ez megkönnyíti a tisztítást.
6. A sütőzsiradék-tartályt, a fedelet és a külső borítást nedves ruhával és esetleg háztartási mosogatószerrel tisztítsa! Ne mártsa őket vízbe!
7. A sütőkosarat a szokásos módon lehet elmosogatni.
8. Nem használjon súrolószert vagy éles eszközöket, nehogy megsérüljön a fritőz!
9. A szűrők cseréjéhez nyomja le a fedél belső felén található szűrőborítás tartóját, és húzza ki a borítást!

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges müszaki változásokat!

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék *) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére. Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

RUS

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

Специальные указания по технике безопасности для этого прибора

- Не передвигайте прибор с жидким/горячим жиром.
- Во время работы крышка фритюра (1) должна быть закрытой.
- Для наполнения корзинки вынимайте ее из фритюра, чтобы предотвратить брызги.
- Для поджаривания во фритюре всегда пользуйтесь фритюрной корзинкой.

- **Внимание:** никогда не смешивайте жир с маслом, смесь может вспениться и выкепеть. Также опасно смешивать между собой различные сорта масел и жиров!
- Если содержимое фритюра возгорится, ни в коем случае не тушите это водой. Накройте фритюр крышкой. Удушите языки пламени при помощи влажной тряпки.

Введение

Фритюр оснащен регулируемым термостатом, что позволяет подобрать температуру в соответствии с особенностями продукта, предназначенного для поджаривания.
Для того, чтобы оптимально и надежно работать с фритюром пожалуйста внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

Электропитание

Прибор разрешается включать только в розетку с напряжением сети 230 В , 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

Наименование деталей

1 Крышка (снимается)
2 Кнопка открывания крышки
3 Корпус
4 Кнопка сети POWER ON/OFF
5 POWER - контрольная лампочка
6 HEATING - контрольная лампочка температуры
7 Регулятор температуры
8 Ручка фритюрной корзинки
9 Кнопка опускания ручки
10 Гнездо подключения сети

Подготовка к работе

Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Откройте фритюр, нажав на кнопку (2). Внутри фритюра находится фритюрная корзинка.
2. Рекомендуется очистить крышку, корпус, емкость фритюра и фритюрный короб как это описано в главе "ЧИСТКА".
3. Вставьте прилагаемый сетевой шнур в гнездо подключения сети (10) на обратной стороне фритюра и вставьте вилку в розетку с напряжением сети 230 В/50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную соломку). После 8- 10 раза необходимо менять масло.
2. Жир для фритюра должен выдерживать высокую температуру. Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах. Чтобы удержать образование акриламида в крахмалосодержащих продуктах питания (картофель, крупы) на минимуме при их поджаривании во фритюре не рекомендуется превышать температуру 170° С (доп. 175° С). Далее рекомендуется уменьшать время поджаривания до минимума и поджаривать максимально до золотистого цвета.
3. Установите подходящую температуру, обязательно учитывайте при этом особенности продукта. Для ориентировки можно использовать следующее правило: продукты, прошедшие предварительное обжаривание во фритюре, требуют более высоких температур по сравнению с сырыми продуктами.
4. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
5. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежте с них торчащие лохмотья теста.
6. Допускается наполнять фритюрную корзинку на максимум 2/3 ее емкости. Не переполняйте фритюрную корзинку.
7. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.
8. По окончании работы с фритюром выньте вилку из розетки.
9. Если фритюр будет случайно включен без масла или жира в нем, автоматически сработает защита от перегрева. После этого фритюр некоторое время не включается и не готов к работе. Выньте вилку из розетки.

Порядок работы с прибором

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Разблокируйте крышку, для этого открутите кнопку разблокировки (2).
3. Выньте фритюрную корзинку и наполните емкость маслом). Уровень масла должен находиться между метками MIN и MAX.
   Пожалуйста соблюдайте это важное указание!
   Если готовите на жиру, то порежьте его сначала на маленькие кусочки, а затем разложите их на дне фритюра.
   Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб.
4. Вставьте вилку в розетку с напряжением сети 230 В/50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями, и включите фритюр, нажав кнопку POWER ON/OFF (4). Во время разогревания крышка должна быть закрытой.

5. Загораются контрольные лампочки POWER (5) и HEATING (6). При помощи регулятора (7) установите необходимую температуру.
6. Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка HEATING (6) потухнет. Контрольная лампочка POWER светится все время и сигнализирует работу фритюра.
7. Наполните фритюрную корзинку, следите при этом за тем, чтобы наполнение не было выше уровня горячего масла. Откройте крышку и осторожно вставьте наполненную фритюрную корзинку в направляющие. Фритюрная корзинка находится теперь в горячем масле.
8. Закройте крышку. Разблокируйте ручку (нажав кнопку (9) на ручке).
9. Контрольная лампочка HEATING многократно включается и выключается во время работы фритюра. Это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается термостатом. По истечении времени поджаривания (время поджаривания находится на упаковке продукта питания или в рецепте) осторожно откройте крышку (Будьте осторожны! Возможен выступ горячего пара!) Выньте фритюрную корзинку.
10. Дайте стечь маслу с фритюрной корзинки, подвесив ее в приспособление, находящееся на кромке фритюра.
11. Чтобы выключить фритюр нажмите кнопку POWER ON/OFF и выньте вилку из розетки.

Чистка

1. Убедитесь в том, что вилка вынута из розетки.
2. Перед чисткой обязательно подождите пока фритюр полностью остынет. В любом случае, подождите после работы примерно 1-2 часа, чтобы избежать опасности получения ожогов.
3. В случае смены масла слейте старое через боковую стенку.
4. Не погружайте прибор в воду.
5. Крышку можно снять вверх, если одновременно надавить на оба боковых держателя крышки. Это облегчает очистку.
6. Протрите емкость для масла, крышку и корпус влажной тряпкой с применением, в случае необходимости, домашних моющих средств. В воду не опускать!
7. Фритюрную корзинку можно промыть, как обычно, в моющем растворе.
8. Чтобы не повредить фритюр избегайте применения острых предметов и абразивных чистящих порошков.
9. Чтобы заменить фильтр, вдавите во внутрь держатель крышки фильтра, находящегося на внутренней стороне крышки, и потяните крышку на себя.

RUS

Это изделение прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновжния притензий по гарантии, предъявите изделие в полнойкомплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломаные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пильные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

Technische Daten

Modell:	**FR 2881**
Bemessungsspannung/-frequenz:	**230 V, 50 Hz**
Bemessungsaufnahme:	**1600 W**
Schutzklasse:	I
Füllmenge:	**max. 2,2 l**

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stünings Medien, Krefeld • 05/04